SERVICE DES MARCHÉS—DIVISION DES PRODUITS LAITIERS

LA FABRICATION DU FROMAGE BLANC

Le fromage blanc—aussi appelé fromage de ferme, fromage mou, fromage maigre, fromage à la pie et connu en anglais sous le nom de *cottage cheese*—est un excellent produit alimentaire, savoureux et nourrissant, dont l'emploi se répand de plus en plus depuis quelques années. C'est surtout parce que la qualité de ce fromage s'est améliorée depuis l'adoption de procédés nouveaux et modernes de fabrication, et que l'on a découvert de nouveaux moyens de l'utiliser dans les menus. On peut écouler avantageusement tout surplus de lait écrémé que l'on peut avoir en le convertissant en cette nourriture saine et appétissante.

Les procédés de fabrication sont nombreux; le plus usité, et celui qui paraît être le mieux adapté aux pratiques commerciales, comporte l'emploi de présure pour coaguler le lait.

Le fromage blanc fait avec de la présure se conserve bien parce qu'il contient peu d'acide, et il se caractérise par des parcelles de caillé distinctes qui retiennent leur forme et leur individualité lorsque le fromage est mélangé avec de la crème, comme on le fait souvent.

Voici le procédé recommandé pour la fabrication de ce fromage blanc:

Si l'on désire compléter le procédé de fabrication en une seule journée, on pasteurise du lait écrémé frais, de bonne qualité en le tenant à une température de 145° F. pendant 30 minutes, puis en le refroidissant à 88°-90° F.; on y ajoute ensuite 10 pour cent de culture lactique d'un bon goût et de la présure à raison de 1c.c. par 1,000 livres de lait. On dilue cette présure dans 30 parties d'eau pure avant de l'ajouter au lait. La coagulation désirée et le développement de l'acide se produisent au bout de six heures environ.

On coupe le caillé quand il est ferme mais non cassant, et lorsque le petit-lait a une acidité d'environ 0·55 pour cent. Le caillé se rompt de façon nette devant le doigt et il n'en sort que peu ou point de petit-lait quand il est assez ferme. Pour couper, il vaut mieux se servir d'un couteau horizontal d'un demi-pouce passé dans le sens de la longueur du bassin et d'un couteau perpendiculaire d'un demi-pouce, en long et en travers.

3M—13885-5:50 60414

630.4
C212
P 630
1950
fr.
c.2

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00211057 7

Après avoir coupé le caillé remuez-le lentement et faites-le cuire en chauffant jusqu'à une température d'environ 115° F. en prenant environ une heure pour atteindre ce degré de chaleur. Tenez à cette température et remuez jusqu'à ce que le caillé se soit bien raffermi. Pour savoir si le caillé est assez ferme, serrez-en une petite quantité dans la main; s'il conserve sa forme primitive, il est prêt à être égoutté et lavé. La cuisson du caillé est l'opération la plus importante dans la production d'un produit de bonne qualité; cette cuisson doit se faire lentement et de façon uniforme.

Après que le petit-lait est soutiré, lavez le caillé à deux ou trois reprises avec de l'eau froide, mettez-le en tranches et laissez-le égoutter pendant une heure. Après égouttement, mettez le caillé dans des bidons ou sur des claies et refroidissez-le énergiquement, en l'exposant à une température de 35° F. pendant environ cinq heures. Ce refroidissement est nécessaire pour empêcher que le produit ne s'émiette excessivement quand il est mélangé avec de la crème.

On sale généralement à raison d'une livre de sel pour cent livres de caillé. Si l'on veut faire un fromage à la crème, on emploiera approximativement 70 livres de crème pour 100 livres de caillé, en se servant de crème pasteurisée, homogénéisée, et contenant 15 pour cent de matière grasse. Versez la crème sur le caillé, mélangez parfaitement et mettez le mélange dans une chambre froide pendant quelques heures pour que le caillé absorbe la crème. Si l'on désire avoir un fromage plus sec, qui se conserve mieux, on se servira d'une crème plus riche, en plus petites quantités. On peut aussi ajouter une petite quantité de vanille au fromage blanc pour en améliorer le goût.

Quelques laiteries ont l'habitude d'emprésurer le lait le soir et de compléter la fabrication le lendemain. Si c'est là le procédé suivi, on fera chauffer le lait à 70-72° F. et l'on y ajoutera un pour cent de ferment et 1c.c. de présure pour chaque 1,000 livres de lait. Au bout de douze heures, ou le lendemain matin, le lait devrait être suffisamment coagulé pour être coupé, cuit, lavé, etc., de la façon que nous venons d'indiquer.

Il y a plusieurs genres d'emballage que l'on peut employer pour vendre le fromage blanc; les emballages préférés sont le verre gobelet et la tasse de papier ciré de 12 ou 16 onces. On pèse le fromage bien mélangé dans le contenant que l'on met immédiatement au froid après l'avoir couvert. Le produit est alors prêt pour la vente.

Quand on vend du fromage blanc à des institutions qui en font une grosse consommation, comme les hôtels et les restaurants, on fera bien de se servir d'un contenant restituable en métal, d'une capacité d'un ou de plusieurs gallons suivant le cas. On réalise ainsi une grande économie de temps et de matériel.

Le fromage blanc est un produit périssable. Pour établir un commerce régulier et le maintenir, il faut donc tenir le fromage froid et frais, le mettre dans un emballage qui plaise à l'œil et en faire la livraison rapidement et à de fréquents intervalles.

Ottawa—Edmond Cloutier, C.M.G., B.A., L.Ph., Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1950.

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/lafabricationduf00cana